



Powiedz tak!

Oferta Weselna na rok 2024

Hotel DUO ** SPA**

**Turystyczna 10a, Janów Lubelski
+48 601 636 800
recepcja@duojanow.pl**



HOTEL DUO SPA

Drodzy Narzeczeni.

Tu właśnie zaczyna się Wasza historia.

Przed Wami czas przygotowań do tego najważniejszego dnia w życiu – ślubu i wesela.

Mając za sobą setki zorganizowanych wesel, możemy z pełnym przekonaniem stwierdzić, że będzie to piękny czas.

Zaopiekujemy się Wami, najlepiej jak potrafimy, Wykorzystamy całą naszą wiedzę i doświadczenie, aby zorganizować Wam piękny ślub i udane wesele.

Ważne są dla nas wszystkie Wasze potrzeby.



★★★★★
HOTEL DUO SPA



Wymarzone miejsce?!

**Nasza lokalizacja, to niesamowite miejsce,
które na długo pozostanie w Waszej pamięci.**

*Bogate przyrodniczo Lasy Janowskie, oraz malowniczo
położony Zalew Janowski, stanowią integralną część
naszego sąsiedztwa.*

*Ponadto, specjalnie zaprojektowane hotelowe moło,
pozwoli na chwilę odetchnienia dla gości weselnych.*

Jest to także idealne miejsce na wymarzoną sesję fotograficzną;)

★★★★★
HOTEL DUO SPA



W naszej ofercie.

Oferta Obejmuje:

- . wynajem Sali Balowej oraz foyer
- . staropolskie powitanie chlebem i solą
- . wino musujące dla wszystkich gości
- . pokój dla Młodej Pary
- . serwowane 5-daniowe menu
- . bufet uzupełniany do 3 godzin (zimny, ciepły, słodki)
- . specjalne menu dla dzieci
- . profesjonalną obsługę kelnerską
- . możliwość wykonywania sesji zdjęciowych w okolicy hotelu
- . możliwość skorzystania z usługi doświadczonej wedding plenerki, która pomoże Wam w organizacji najpiękniejszego dnia w życiu oraz realizacji najbardziej szalonych pomysłów



HOTEL DUO SPA

Wyjątkowa sala weselna.

**Naszym atutem są wyjątkowe
i zarazem nowoczesne sale weselne,**

*Dajemy Wam możliwość różnorodnej aranżacji sali i stołów.
Zainstalowane wielofunkcyjne oświetlenie,
pozwoli na stworzenie wyjątkowego klimatu.
Posiadamy również bogate zaplecze audio – wideo*



★★★★
HOTEL DUO SPA

Idziemy dalej razem?



Przez żołądek do serca;)

To stare jak świat powiedzenie, idealnie wpisuje się w tak wyjątkowy dzień.

Od zawsze, wyznacznikiem udanego wesela jest dobra zabawa i jeszcze lepsze jedzenie.

Nasi kucharze to wyspecjalizowani fachowcy, którzy przygotowują potrawy z najwyższą starannością, oraz zawsze ze świeżych i najlepszych produktów.

Nasza obsługa, zawsze stoi na wysokości zadania, aby podawane dania były na czas oraz zawsze gorące.

W dalszej części naszej oferty, chcemy przedstawić Wam, kilka propozycji z naszego MENU.

★★★★
HOTEL DUO SPA

Tradycyjne Wesele

Idealne dla tradycyjalistów.

Zupy (do wyboru):

Rosół z makaronem

Krem z pomidorów

Żur staropolski z jajkiem i kiełbasą

Dania główne (do wyboru):

Kotlet schabowy

Kieszonki wieprzowe faszerowane serem

Schab faszerowany pieczarkami / brokułem i śliwką

Szynka wieprzowa z morelą i goździkami

Karkówka pieczona

Polędwiczki wieprzowe

Deser (do wyboru):

Lody owocowe z bitą śmietaną

Mus gruszkowy lub brzoskwiniowy

Panna cotta z sosem malinowym

Dodatki (do wyboru):

Ziemniaki z wody/opiekane lub puree

Sosy: pieczeniowy, grzybowy, winno-miodowy
truflowy, cebulowy, z zielonego pieprzu

Surówki

Biała kapusta

Marchewka z chrzanem

Ćwikła

Kapusta pekińska,

Surówka z pora lub selera

Napoje

Kawa z ekspresu

Herbata różne rodzaje

Soki w dzbankach

Woda mineralna

Pepsi, Mirinda, 7up

Gorąca kolacja I (do wyboru):

Kotlet de volaille

Roladka z kurczaka z brokułem i pomidorem w boczku

Roladka z kurczaka z mozzarellą i pomidorem

Roladka z kurczaka ze szpinakiem i ricottą

Roladka z kurczaka z serem, szynką, cukinią i papryką

Wyluzowane udko z kurczaka, faszerowane mięsem

drobiowym, zawijane w boczku z ryżem

Gorąca kolacja III (do wyboru):

Barszcz czerwony z: pasztecikiem, krokietem,

babeczkami z masą jajeczną, paluchami z kminkiem,

zapiekanki z pieczarkami

Dodatki (do wyboru):

Zapiekanka ziemniaczana

Kasze (gryczana, bulgur)

Ryż, frytki

Warzywa korzenne julienne

Salata z sosem vinaigrette

Fasolka szparagowa

Mini marchewki

Gorąca kolacja II (do wyboru):

Dorsz pieczony na warzywnym ratatouille

Kapusta z żeberkami w glazurze

miodowo-musztardowej

Bigos staropolski ze śliwką i grzybami

Bakłażan lub papryczki z mięsem mielonym

i warzywami, zapiekane z serem

Lasagne z mięsem i sosem pomidorowym

Lasagne szpinakowe

Szaszłyk drobiowy

Przekąski

Do wyboru, 10 pozycji z MENU "Przekąski"
str. nr. 12

Cena: 280 zł/osoba

*** możliwość modyfikowania pakietu,
lub przygotowania własnej oferty

Eleganckie przyjęcie

Propozycja dla ceniących urozmaicone smaki.

Zupy (do wyboru):

Krem z cukinii
Zupa grzybowa
Zupa minestrone
Bulion z naleśniczkami, szarpaną wołowiną i warzywami

Dania główne (do wyboru):

Filet z pieczonego sandacza z sosem cytrynowym
Dorsz pieczony z sosem limonkowym i szczypiorkiem
Karkówka pieczona z ziołami w sosie pieprzowym
Polędwiczki wieprzowe sous-vide w sosie truflowym z warzywami korzennymi

Deser (do wyboru):

Klasyczne Tiramisu
Ciastko czekoladowo-malinowe
Szarlotka z lodami waniliowymi

Dodatki (do wyboru):

Ziemniaki z wody/opiekane lub puree
Sosy: pieczeniowy, grzybowy, winno-miodowy truflowy, cebulowy, z zielonego pieprzu

Surówki

Biała kapusta
Marchewka z chrzanem
Ćwikła
Kapusta pekińska,
Surówka z pora lub selera

Napoje

Kawa z ekspresu
Herbata różne rodzaje
Soki w dzbankach
Woda mineralna
Pepsi, Mirinda, 7up

Gorąca kolacja I (do wyboru):

Schab w sosie kurkowym
Pierś z kurczaka po tokańsku z pomidorami i bazylią

Gorąca kolacja III (do wyboru):

Barszcz czerwony z: pasztecikiem, krokiecikiem, babeczkami z masą jajeczną, paluchami z kminkiem, zapiekanki z pieczarkami
Kwaśnica z żeberkiem

Dodatki (do wyboru):

Zapiekanka ziemniaczana
Ryż, frytki
Kasze (gryczana, bulgur)
Warzywa korzenne julienne
Sałata z sosem vinegrette
Fasolka szparagowa
Mini marchewkami

Gorąca kolacja II (do wyboru):

Żeberka w sosie miodowo-musztardowym
Kapusta z z żeberkiem
Bigos staropolski ze śliwką i grzybami
Bakłażan lub papryczki z mięsem mielonym i warzywami, zapiekane z serem
Lasagne z mięsem i sosem pomidorowym
Lasagne szpinakowe

Przekąski

Do wyboru 10 pozycji z MENU "Przekąski" str. nr. 12

Cena: 330 zł/osoba

*** możliwość modyfikowania pakietu,
lub przygotowania własnej oferty

*** możliwość wyboru dań z oferty
"Tradycyjne Wesele"



All inclusive

Prestiżowa oferta dla wymagających

Zupy (do wyboru):

Zupa z zielonych szparagów z oliwą truflową
Zupa cebulowa zapiekana z grzanką serową
Esencjonalny bulion grzybowy z pierożkami z kaczki

Dania główne (do wyboru):

Delicja z kaczki w sosie śliwkowym z buraczkami balsamico i kopytkami
Wykwintne polędwiczki wieprzowe sous vide w sosie truflowym z fasolką szparagową
Poledwica z łososia w sosie z białego wina

Deser (do wyboru):

Beza z mascarpone i owocami
Tarta cytrynowa z bezą włoską

Dodatki (do wyboru):

Ziemniaki z wody/opiekane lub puree
Sosy: pieczeniowy, grzybowy, winno-miodowy truflowy, cebulowy, z zielonego pieprzu

Surówki

Biała kapusta
Marchewka z chrzanem
Ćwikła
Kapusta pekińska,
Surówkakz pora lub selera

Napoje

Kawa z ekspresu, herbata różne rodzaje
Soki w dzbankach, woda mineralna
Pepsi, Mirinda, 7up
Pakiet alkoholi – 0,5 l/osoba
serwowane w collerze z lodem

Gorąca kolacja I (do wyboru):

Wolno pieczona polędwica cielęca z sosem rozmarynowo-musztardowym
Schab marynowany w ziołach z pieczonymi jabłkami

Gorąca kolacja III (do wyboru):

Barszcz czerwony z: pasztecikiem, krokiecikiem, babeczkami z masą jajeczną, paluchami z kminkiem, zapiekanki z pieczarkami

Dodatki (do wyboru):

Zapiekanka ziemniaczana
Ryż, frytki
Kasze (gryczana, bulgur)
Warzywa korzenne julienne
Sałata z sosem vinegrette
Fasolka szparagowa
Mini marchewkami

Gorąca kolacja II (do wyboru):

Pierś z kurczaka faszerowana suszonym pomidorem z mozzarellą
Gicż wołowa duszona w czerwonym winie z szalotkami i rozmarynem

Przekąski

Do wyboru 10 pozycji z MENU "Przekąski"
str. nr. 12

Cena: 400 zł/osoba

*** możliwość modyfikowania pakietu,
lub przygotowania własnej oferty

*** możliwość wyboru dań z oferty

"Tradycyjne Wesele" i "Eleganckie przyjęcie".

Od nas, dla Was.

Tradycyjne wesele

Eleganckie przyjęcie

All inclusive

Pokój dla Młodej Pary

Pokój dla Młodej Pary

Pokój dla Młodej Pary

Powitanie chlebem i solą

Powitanie chlebem i solą

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące dla gości

Wino musujące dla gości

Wino musujące dla gości

5-daniowe menu

5-daniowe menu

5-daniowe menu

*Toast powitalny przy
użyciu szabli*

*Toast powitalny przy
użyciu szabli*

Złote podtalerze

Złote podtalerze

Coolery z lodem

Coolery z lodem

Alkohol w cenie

Fontanna czekolady

Wiejski stół

Cena: 280 zł/osoba

Cena: 330 zł/osoba

Cena: 400 zł/osoba



HOTEL DUO SPA

Przekąski.

**Bogata oferta, w której znajdziecie
wiele specjałów Szefa Kuchni**

Przekąski:

*Schab ze śliwką, morelą lub czysty glazurowany
Tymbaliki z kurczaka lub wieprzowe
Ślimaczki z ciasta francuskiego
Ryba po grecku
Ryba po japońsku
Śledź z cebulką w oleju
Śledź po węgiersku
Śledź z chili, pomidorami w zalewie meksykańskiej
Placuszki ziemniaczane z łososiem
Nugetsy z kurczaka
Tortille
Roladki z szynki z musem chrzanowym
Roladki z szynki z sałatką jarzynową
Baleron białoruski z sosem żurawinowym
Rolada z kurczaka z szynką w galarecie
Rolada szpinakowa z łososiem
Kofty wieprzowe z dipem tzatziki
Kurczak faszerowany
Jajka faszerowane pieczarkami lub szynką
Sałatka gyrosowa
Sałatka selerowa z szynką i żurawiną
Sałatka z szarpaną wołowiną
Sałatka z szynką i serem
Sałatka meksykańska
Sałatka z pomarańczami, kurczakiem i sosem
miodowo – musztardowym
Sałatka z hiszpańską kielbasą Chorizo
Carpaccio z buraka z kozim serem
Grillowana cukinia z pomidorem suszonym,
serkiem i rukolą
Naleśniczki z nadzieniem z tuńczyka lub papryką
Mozarella z pomidorami i sosem bazyliowym*



****** Dziesięć wybranych przekąsek
do każdego z w/w pakietów.**

Finger foody.

Małe przekąski "Na jeden kęs"



Przekąski:

*Chłodnik pomidorowy z mozarellą
Filet z indyka w sezamie na ananasie
Grilowana cukinia z kremem z suszonych pomidorów
Jajko przepiórcze z musem z awokado
Koreczki pomidor/Feta/rozmaryn
Krewetka z musem ananasowym
Krucze babeczki z wędzonym pstrągiem
Matias na sałatce morelowo-jabłkowej
Matias z salsą ogórkowo-paprykową
Melon jabłkowy w szynce dojrzewającej
Mini sałatka grecka
Mini sałatka krabowa
Mini sałatka z jajkiem przepiórczym i bekonem
Mini sałatka tropikalna z melonem i serem Lazur
Mini sałatka włoska z szynką dojrzewającą
Mini sałatka z arbuza i Fety
Mini sałatka z warzyw i owoców
Mini sałatka ze świeżego szpinaku i kurczaka
Mini tortilla z kurczakiem
Mus z cukini i tuńczyka
Pieczony schab podany z chrzanem
Płatki z indyka na sałatce z winogron
Ser pleśniwy z gruszką
Ser Feta z orzechami laskowymi i żurawiną
Śródziemnomorski koktail z krewetek
Tartinka z musem pieczarkowym
Tartinka z musem ziołowym
Tartinka z pstrągiem wędzonym
Tartinka z musem z awokado
Tartinka z musem z szynki
Tartinka fit z musem z szynki
Tuńczyk chrupiący*





Wiejski stół.

**Idealny dla lubiących
wiejskie smaki.**

Cena: 2500 zł
*** dla 100 osób.

*Polędwica wieprzowa, udziec, salceson, boczek, szynka,
kiełbasa, kabanosy, korona z żeberek, smalec,
ogórki kiszane, chleb wiejski,
grzybki marynowane, papryka marynowana*



Stół rybny.

**Wyrafinowane smaki
mórz i oceanów.**

Cena: 3850 zł.
*** dla 100 osób.

*** sushi rolka 30 zł/szt.

*Dwa jesiotry wędzone, łosoś faszerowany,
dzwoneczki z karpia, krewetki w tempurze,
galaretki z owocami morza, sushi (różne rodzaje),
sałatka z glonów morskich, dekoracje: raki, ośmiorniczki*

Bufet śródziemnomorski.

Dla miłośników kuchni
włoskiej i greckiej.

Cena: 3800 zł
*** dla 100 osób.



*Szynka parmeńska z soczystym melonem włoskim, wędliny, salami,
grilowany bakłażan z mozzarellą, kaparami i suszonymi pomidorami,
papryczki pepperoni faszerowane serem Feta,
krewetki na trzy sposoby z sosami,
sałatka z makaronem i krewetkami,
cykoria z gruszkami i kozim serem, kompozycja sałat, dipy i dressing*

Drink bar.

Kolory i smaki
z całego Świata

.Cena: 2500 zł.
*** dla 100 osób.



*Mojito, Sex on the beach, Cosmopolitan,
Electric Smurf, Camp Grenadina,
Caipirinha, Tequilla sunrise, Manhattan*

*** w cenie w/w drinków jest już wliczony
alkohol, z wyjątkiem wódki.

HOTEL DUO SPA

Dla dużych i małych.



Atrakcje dla lubiących niespodzianki;)

Stacja "live cooking".

Tatar z polędwicy wołowej

Tatar z łososia,

Tatar ze śledzia

Dodatki

Cena: 3850 zł.

*** dla 150 osób.

Fontanna czekolady.

Czekolada,

Owoce sezonowe

Owoce południowe

Słodycze

Dodatki.

Cena: 1500 zł

*** dla 100 osób.



★★★★★
HOTEL DUO SPA

*Słodki
Stół*





Patera z owocami.

Owoce sezonowe:

Jabłka, gruszki, winogrona.

Owoce południowe:

*Pomarańcze, mandarynki,
banany, kiwi.*

Cena: 150 zł/szt.

*** patera z owocami.

Słodki stół.

Desery różne rodzaje:

*Czekoladowe muffinki, kolorowe żelki,
lizaki, owocowe landrynki,
tęczowe drażetki,
kokosowe Raffaello, Ferrero Roche,
czekoladki z nadzieniami, biała czekolada.*



Bufet z pierogami.

Pierogi robione na miejscu:

*Ruskie, mięsne, z podrobami,
z kapustą i grzybami, owocowe,
szpinakowe, z kaszą gryczaną.*

Cena: 30 zł/kg.

Live cooking z pierogami.

Cena: 1200 zł.
*** dla 100 osób.

Deska serów.

Cena: 150 zł.

Wyciskane soki

Cena: 250 zł/5l.

Lemoniada w słojach.

Cena: 150 zł/5l.

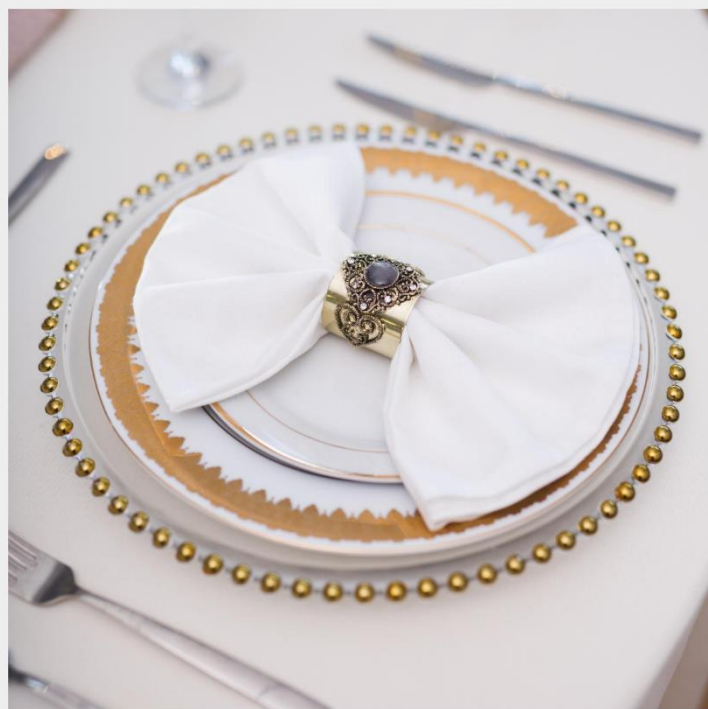
Ciasta.



HOTEL DUO SPA

Szklane podtalerze.

Cena: 10 zł/osoba.



Cooler z lodem.

Cena: 18 zł/szt.

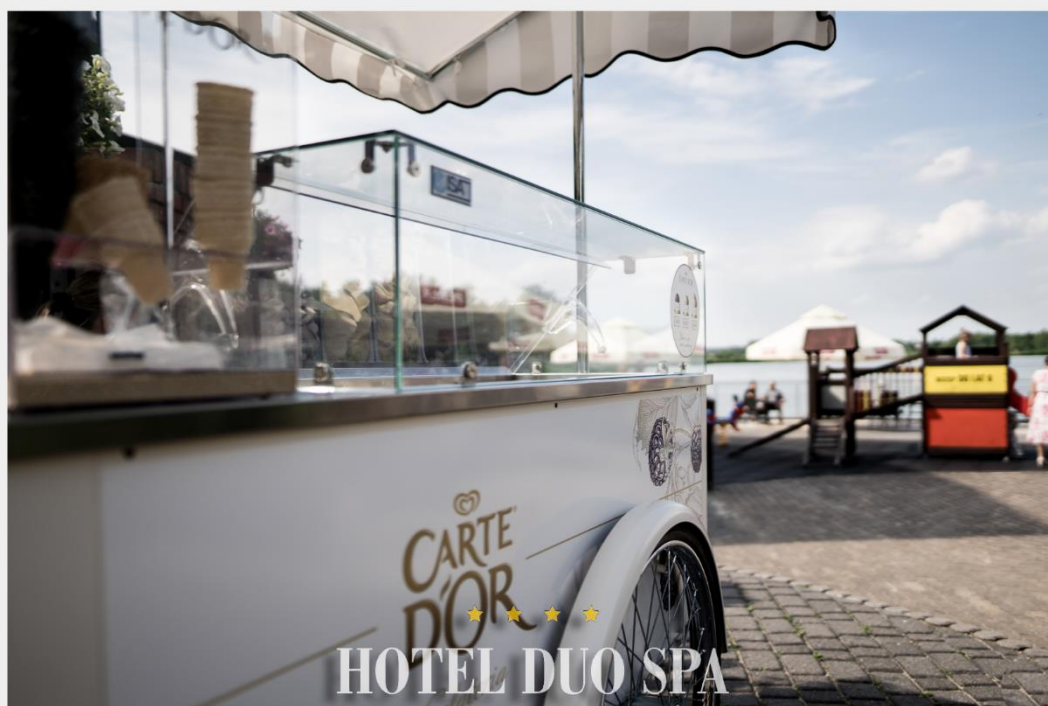
*** 3 wymiana podczas przyjęcia



Lodowy food-truck.

Cena: 1500 zł.

*** dla 100 osób.



Poprawiny.



Propozycja dla wytrwałych.;) GRILL na molo.

Zupa:

Żur na zakwasie

Danie:

Szpilka golonkowa

Ziemniaki opiekane i surówka

Salatki i surówki:

Salatka z kwaszonych ogórków, marynowanej papryki i czerwonej cebuli skropionych oliwą

Salatka Colesław

Marchew z jabłkiem

Kwaszona kapusta z ziołami i szczypiorem

Świeże sałaty rwane z dresingami, oliwami oraz z domowymi marynatami (dynia w occie, pieczarki, cebulki i śliwki marynowane)

Pieczyno:

Chleb pszenny, orkiszowy, razowy

Bułeczki bankietowe

Grill:

Karkówka marynowana w musztardzie i świeżych ziołach

Pikantne szaszłyki drobiowe

Kiełbaska

Kaszanka

*Pieczone ziemniaki z masłem i świeżym koprem
Ketchup, musztarda, chrzan, ćwikła*

Napoje:

Kawa, herbata, woda

soki owocowe

Cena: 150 zł/osoba

*** czas trwania 5 godzin



HOTEL DUO SPA

Zdecydowani?

Dziękujemy za wspólnie spędzony czas.
Mamy nadzieję że trafiliśmy
w Wasze oczekiwania?

Jeśli tak... zapraszamy do kontaktu.

Do zobaczenia.;

www.duojanow.pl

Hotel DUO ** SPA & Wellness**

ul. Turystyczna 10a
23-300 Janów Lubelski
tel. 601 636 800, 669 323 609



★★★★★
HOTEL DUO SPA